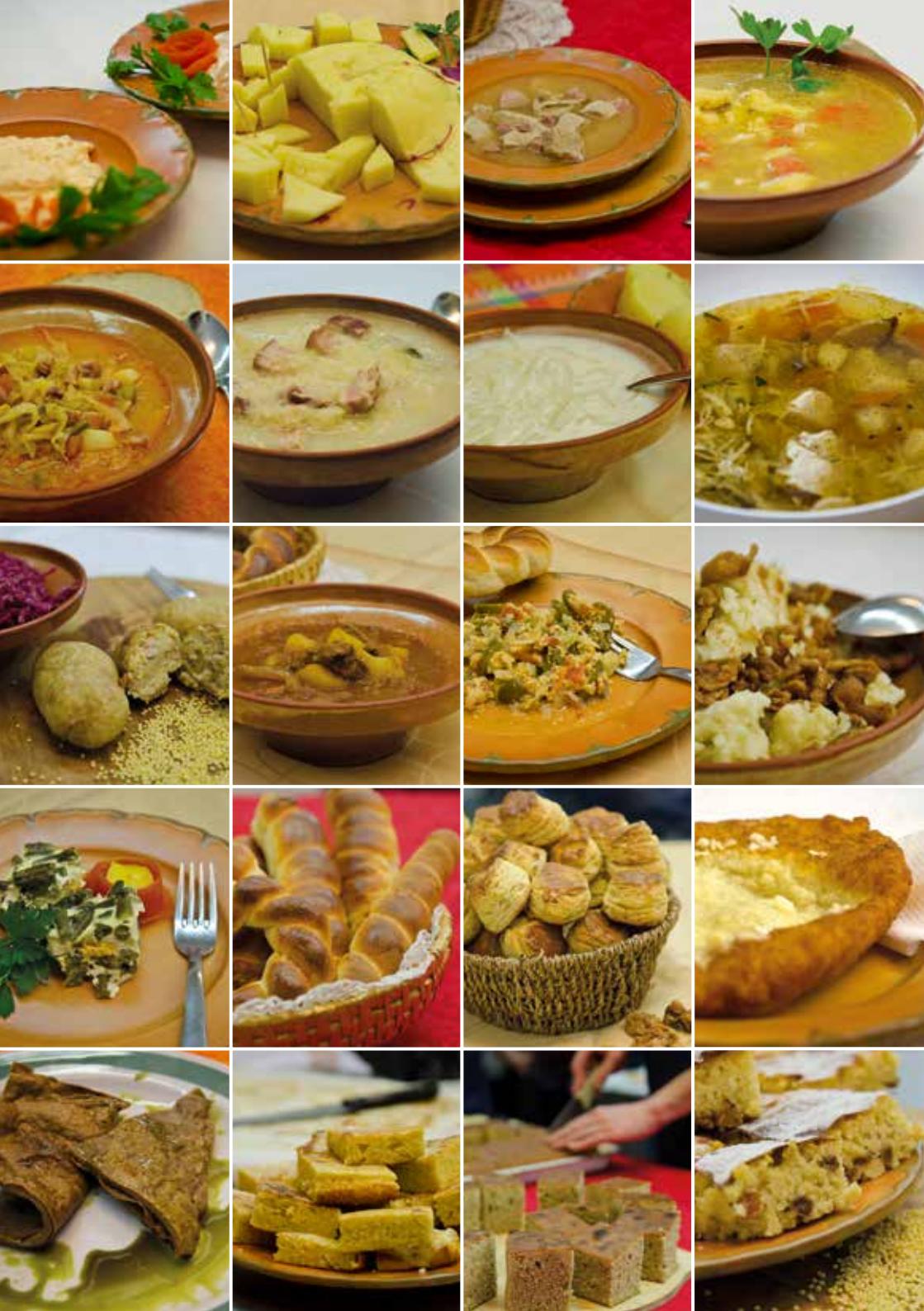


# Okusi (z)družijo *Kuharski in recepti* bogatijo

*Domače dobrote,  
zbrane v naseljih  
na narodnostno  
mešanem območju  
občine Moravske  
Toplice*

Prosenjakovci  
Motvarjevci  
Pordašinci  
Središče  
Čikečka vas





## Kazalo

Izvirni okusi madžarske kuhinje  
nekoč in danes \_\_\_\_\_ 5

### Predjedi in namazi

Skutni namaz	6
Sušena skuta	6
Domači sir	6

### Juhe in enolončnice

Mesna kisla juha	7
Kostna juha z jetrnimi cmoki	7
Piščančja ragu juha	8
Jetrni žličniki za zakuhu	8
Golaževa juha	8
Paradižnikovo zelje	9
Kislo zelje po naše (madžarsko)	9
Mlečna kisla repa	10
Gobova enolončnica po madžarsko	10
Enolončnica po madžarsko	11

### Glavne jedi

Kaša v mreži	12
Polpeti iz buče	12
Gobji paprikaš	12
Ciganska pečenka	13
Zajec v omaki	13
Piščanec z jetrnim nadevom	13
Divjačinski zrezki v omaki	14
Goveji zvitki z gobami	14
Bograč	15
Piščančji paprikaš	15

### Druge samostojne jedi

Madžarski golaž	16
Sataraš	17
Dödöli s proseno kašo	17
Gobova rižota	18
Grenadir marš	18
Žolca	18

### Prikuhe, priloge in omake

Zapečen stročji fižol	19
Prikuha iz buče	20
Galuška	20
Prikuha iz fižola in prosene kaše	20

### Solate

Vložena fižolova solata	21
Madžarska mešana solata za vlaganje	21
Fižolova solata	21
Madžarska solata	21
Bolgarska solata	22
Makaronova solata	22
Ajdova kaša z zelenjavjo	22

### Jedi iz moke in testa

Pereci	23
Makovi pereci	24
Sirovi pereci	24
Salove pogače	24
Pogačice s skuto	24
Ocvirkove pogače	25
Domači langaš	26
Skutni rezanci	26

### Sladice

Ajdova zlejvanka	27
Koruzna zlejvanka	27
Prosena kaša z jabolki	27
Ajdova pogača	28
Vinski šodo	28
Skutne posolanke	28
Pečena prosena kaša z mlekom	29
Orehova potica	29
Medene plate	29



## *Izvirni okusi madžarske kuhinje nekoč in danes*

Kulinarika je na dvojezičnem, narodnostno mešanem območju občine Moravske Toplice pomemben del tradicije, saj že od nekdaj povezuje tukajšnje prebivalce. Madžarska kuhinja je na našem območju prepletena s kulturo, običaji, navadami in vsakodnevnim načinom življenja ljudi, ki so nekoč in ki še danes živo prispevajo h kulinarični pestrosti in edinstvenosti tega območja.

Kraji, kjer se bogastvo različnih kmetijskih kultur že od nekdaj meša s pestrostjo začimb ter mesnimi in mlečnimi izdelki, so posebnost, ki jo želimo ohraniti tudi v prihodnje. Prav bogatost in barvitost sta tisti, ki dajeta dobrotam v naši domači kuhinji prepoznavno noto in nezanemarljiv pridih madžarske posebnosti.

Gospodinje so na tem območju že v šestdesetih letih prejšnjega stoletja izvedle prav poseben dvotedenski kuharski tečaj. Da je običaj še kako živ, smo se prepričali dobrih petdeset let kasneje, ko smo (z)družili različne generacije ter se na štirih spomladanskih kuharskih druženjih pod sloganom Okusi (z)družijo in bogatijo prepustili modrosti in znanju izkušenih gospodinj in radovednosti mlajših generacij, ki danes z veseljem pripravljajo rdeče, pekoče in morda pikantne jedi, jih z navdušenjem preizkušajo in tudi prenašajo naprej.

Recepti, zbrani v pričujoči knjižici, so preplet tradicionalnih, domačih jedi z narodnostno mešanega območja in so še danes nepogrešljiv del bogastva naše domače kuhinje.

Naj vam tekne, tako kot je nam!

Razvajajte se ...



## Skutni namaz

### SESTAVINE

$\frac{1}{2}$  kg skute  
 $\frac{1}{4}$  l zelo goste kisle smetane  
 malo soli  
 rdeča paprika  
 1 žlica seseckljane čebule

### PRIPRAVA

Skuto pretlačimo, ji dodamo smetano ter solimo in začinimo s papriko in čebulo. Sestavine dobro zmešamo in takoj ponudimo.

## Sušena skuta

### SESTAVINE

1 kg skute  
 1 jajce  
 2-3 stroki česna  
 sol, rdeča paprika

### PRIPRAVA

Skuto damo v skledo, solimo in dodamo dve žlički mlete rdeče paprike ter zelo na drobno narezani česen. Maso zelo dobro premešamo, nato pa iz nje oblikujemo kupčke v velikosti večjega jajca. Oblikovane skutne kupčke položimo na lesen pladenj in položimo na zračno mesto, kjer naj se sušijo nekaj dni.



## Domači sir

### SESTAVINE

1 kg suhe skute  
 20 dag masla  
 2 žlički sode bikarbone  
 sol

### PRIPRAVA

1 kg skute zmešamo z 20 dag masla, dodamo 2 žlički sode bikarbone in sol po okusu. Vse sestavine dobro premešamo in jih na zmernem ognju počasi kuhamo nad soparo dokler masa ne postane rumena in viskozna. Dobljeno maso prelijemo v lončeno ali porcelanasto posodo, dobro stisnemo s pomočjo kuhalnice in jo pokrijemo ter prevezemo z lanenim prtom. Tako pripravljen sir lahko hranimo do dva tedna, dokler se zori.



## Mesna kislja juha

### SESTAVINE

$\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  kg svežega prekajenega svinjskega mesa, najbolje iz túnke  
 1,5 l vode  
 sol  
 1 dl hladne vode  
 2-3 jedilne žlice moke  
 strok česna  
 poper  
 paprika  
 kis po okusu  
 domač kruh



### PRIPRAVA

Meso operemo, denemo v lonec, prlijemo mrzlo vodo in kuhamo kot navadno mesno juho. Med kuho solimo. Ko se meso skuha do mehkega, ga vzamemo iz lonca, juho pa podmetemo tako, da z mrzlo vodo razmešamo moko in jo med mešanjem zakuhamo v juho. Grudic ne sme biti. Odišavimo s stritim česnom, poprom in papriko ter okisamo. Juha naj vre še 10 min, nato jo odstavimo. V skledo narežemo ustrezno količino starega domačega kruha, mu prlijemo juho in postavimo na mizo, k jedi pa lahko ponudimo tudi slan krompir, kuhan v celiem kosu. Meso ponudimo narezano posebej.

## Kostna juha z jetrnimi cmoki

### SESTAVINE ZA 10 OSEB

1 kg svinjskih kosti  
 3 l vode  
 3 dag soli  
 2 čebuli  
 20 dag na drobno narezane zelenjave  
 2 žlici masti  
 1 žlica seseckljane peteršilja

### PRIPRAVA

V kozico damo mast. Ko se ta segreje, na njej popražimo čebulo, nato pa dodamo kosti. Dodamo zelenjavno in korenje in dušimo tako dolgo, da se zelenjava zmehča do polovice. Ob tem imamo vedno dolite toliko vode, da je dno pokrito. Nato dolijemo še ostalo količino vode in zavremo. Preden juho zakuhamo, jo precedimo.



## Piščančja ragu juha

Elizabeta Ozvatič

### SESTAVINE

*mast  
čebula  
korenček  
piščanec ali drobovina  
žlica moke  
voda  
peteršilj*

### PRIPRAVA

Na masti prepražimo čebulo ter na majhne kocke narezan korenček. Dodamo še piščanca ali drobovino, narezano na drobne kose in nekaj časa pražimo. Nato dodamo žlico moke, ki jo nekoliko zapražimo. Zalijemo z vodo ali jušno osnovno in kuhamo do mehkega. V juho lahko dodamo kuhanjo cvetačo ali grah, lahko pa jo zakuhamo tudi s testeninami ali rižem. Nazadnje dodamo še sesekljan peteršilj.

## Jetrni žličniki za zakuhno

### SESTAVINE

*50 dag jeter  
10 suhih žemelj ali 10 rezin belega kruha  
16 dag margarine  
10 dag drobtin  
6 jajc  
1 čebula  
vejica peteršilja  
žlica masti  
sol, poper, majaron*

### PRIPRAVA

Žemlje ali kruh namočimo v vodo, ožmemo in pretlačimo. Jetra dvakrat zmeljemo. Sesekljano žemljo prepražimo na masti. Ohlajeno margarino dobro premešamo in dodamo ostale primesi. Z žlico oblikujemo žličnike in jih zakuhamo.

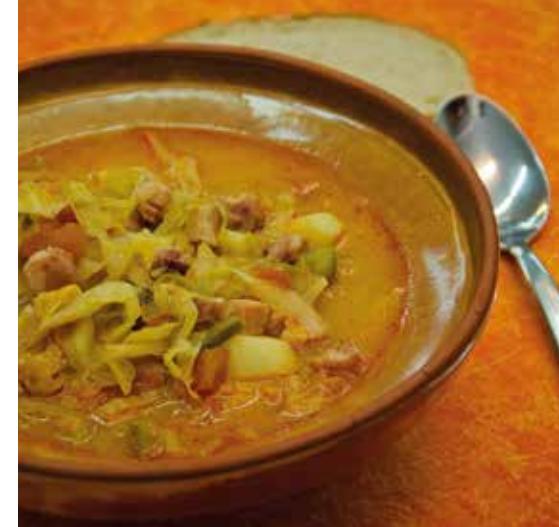
## Golaževa juha

### SESTAVINE ZA 4 OSEBE

*50 dag govedine ali svinjine  
10 dag čebule  
2–3 celi krompirji  
2 gomolja korenja  
2 gomolja peteršilja  
2 žlički rdeče paprike  
mleta kumina, sol, poper*

### PRIPRAVA

Čebulo na drobno narežemo in dušimo na olju. Dodamo  $\frac{1}{2}$  dag kumine, 2 žlički rdeče paprike ter 50 dag na drobne kocke narezane govedine ali svinjine. Solimo in z malo vode v pokriti posodi dušimo 10 minut. Nato dolijemo 2 litra vode in dodamo 2–3 na kocke narezane krompirje, 2 gomolja korenja in 2 gomolja peteršilja, narezanega na tanke krogce. Kuhamo, dokler se meso ne zmehča. Na koncu po potrebi okus še izboljšamo.



## Kislo zelje po naše (madžarsko)

Šarolta Kovač

### SESTAVINE

*70 dag kislega zelja  
40 dag prekajene šunke  
3–4 krompirja  
čebula, česen in olje ali mast  
poper, lovorov list, rdeča paprika  
4–5 paradižnikov  
sveža paprika  
smetana, sol, moka*

## Paradižnikovo zelje

Helena Obal

### SESTAVINE

*1 večja glava zelja  
40 dag prekajene šunke  
3–4 krompirja  
čebula, česen in olje ali mast  
poper, lovorov list, rdeča paprika  
4–5 paradižnikov  
sveža paprika  
smetana, sol, moka*

### PRIPRAVA

Zelje narežemo, ga posolimo, dodamo kumino in pustimo, da nekaj časa počiva. Čebulo narežemo, prepražimo na masti ali olju, dodamo rdečo papriko, premešamo ter dodamo odcejeno zelje, na kocke narezano šunko in krompir. Vse skupaj zalijemo z vodo, dodamo preostale začimbe in dušimo. Na koncu dodamo še narezani paradižnik. Ko je jed že kuhan, naredimo podmet, ga prilijemo k zelju, dolijemo še malo vode in vse skupaj zavremo oziroma zakuhamo.

### PRIPRAVA

Kislo zelje prelijemo z vodo tako, da ga popolnoma prekrivemo. Vanj položimo svinjska rebrca. Ko je zelje že skoraj kuhan, dodamo začimbe, dišave in po potrebi solimo. Kuhan rebrca vzamemo iz zelja. V slanem kropu posebej skuhamo olupljen in na pol prerezan krompir. Kuhanega odcedimo, prilijemo vrelo mleko in z metlico zmešamo v gladek pire, ki ga nato umešamo v zelje, da ga zgostimo. Še enkrat prevremo. Kuhan rebrca narežemo na kose in jih zložimo po zelju, lahko pa jim odstranimo kosti in primešamo k jedi.



## Gobova enolončnica po madžarsko

### SESTAVINE

- 1 manjši piščanec
- 300 g mešanih gob
- 240 g zelene
- 1 večji korenček
- 1 skodelica ozkih rezancev
- 25 g masla
- sol
- črni poper v zrnu
- 1 žlička pekoče mlete rdeče paprike
- 3 vejice peteršilja
- pol žličke timijana
- 1 lovorov list

### PRIPRAVA

Piščanca očistimo in položimo v lonec. Prilijemo 1,5 litra vode in pristavimo. Korenček očistimo, narežemo na kolesca in stresemo v lonec. Zeleno olupimo, narežemo na kockice in prav tako stresemo v lonec. Peteršilj osmukamo in grobo sesekljamo, nato pa ga za eno žlico stresemo v lonec. Dodamo lovorov list, zavremo in kuhamo tako dolgo, da se piščanec zmehča. Gobe očistimo in narežemo na lističe. Kuhanega piščanca vzamemo iz lonca. Kožo odstranimo, meso pa izkoščičimo in narežemo na koščke, ki jih stresemo nazaj v lonec. Dodamo narezane gobe, sol, sveže mleti poper in timjan. Zavremo. V lonec stresemo rezance. Enolončnico kuhamo tako dolgo, da so rezanci kuhanji na zob. V ponvi segrejemo maslo, na katerem na hitro prepražimo mleto rdečo papriko. Prilijemo zajemalko tekočine iz juhe, gladko razmešamo in zlijemo v juho. Premešamo in odstavimo.



## Mlečna kisla repa

Erika Sabotin

### SESTAVINE

- 1 kg kisle repe
- 2 lovorova lista
- cel poper
- 2 stroka česna
- 2 dl kisle smetane
- gladka moka
- voda
- krompir

### PRIPRAVA

Kislo repo kuhamo v vodi, ki smo ji dodali dva lovorova lista, nekaj zrn celega popra in dva stroka narezanega česna. Ko je repa kuhanja, dodamo 2 dl kisle smetane, razmešane z dvema žlicama gladke moke in malo vode. Vse skupaj zavremo. Zraven ponudimo pečen krompir v oblicah.

## Enolončnica po madžarsko

Irena Korin

### SESTAVINE

- 1 manjši piščanec
- 30 dag mešanih gob
- 24 dag zelene
- 1 večji korenček
- 1 skodelica ozkih rezancev
- 25 g masla
- sol
- črni poper v zrnu
- 1 žlička pekoče mlete rdeče paprike
- 3 vejice peteršilja
- pol žličke timijana
- 1 lovorov list

### PRIPRAVA

Piščanca očistimo in položimo v lonec. Prilijemo 1,5 litra vode in pristavimo na ogenj. Korenček očistimo, narežemo na kolesca in stresemo v lonec. Zeleno olupimo, narežemo na kockice in prav tako stresemo v lonec. Peteršilj osmukamo in grobo sesekljamo, nato pa ga za eno žlico stresemo v lonec. Dodamo lovorov list, zavremo in kuhamo tako dolgo, da se piščanec zmehča. Gobe očistimo in zrežemo na lističe. Kuhanega piščanca vzamemo iz lonca. Kožo odstranimo, meso pa izkoščičimo in narežemo na koščke, ki jih stresemo nazaj v lonec. Dodamo narezane gobe, sol, sveže mleti poper in timjan. Zavremo. V lonec stresemo rezance – gl. Pojasnila. Enolončnico kuhamo še toliko časa, da so rezanci kuhanji na zob. V ponvi segrejemo maslo, na katerem na hitro prepražimo mleto rdečo papriko – gl. Triki. Prilijemo zajemalko tekočine iz juhe, gladko razmešamo in zlijemo v juho. Premešamo in odstavimo.



## Kaša v mreži

Marija Kovač

### SESTAVINE

1 kg prosene kaše  
sol  
poper  
lovorov list  
česen  
meso

### PRIPRAVA

Kašo operemo, skuhamo in ohladimo. Posebej skuhamo koščke nemastnega mesa in jih na drobno narežemo. Ohlajeni kaši dodamo meso, sol, strt česen, poper in po potrebi vodo. Vse skupaj zmešamo in pazimo, da masa ni prenehka. Oblikujemo majhne hlebčke, ki jih zavijemo v mrežo. Mrežo razrežemo na več delov, ki so dovolj veliki, da lahko kupčke lepo zavijemo. Nato jih spečemo in ponudimo še vroče.

## Polpeti iz buče

### SESTAVINE

1 večja podolgovata buča  
1 jajce  
4 jedilne žlice moke  
nekaj žlic drobtin  
sol  
poper  
vejica peteršilja  
olje za pečenje

### PRIPRAVA

Bučo olupimo in naribamo. V zmes vmešamo jajce, sol in začimbe po okusu. Dodamo moko in žlico ali dve drobtin. Zmes mora biti ravno prav tekoča, da se lepo razleze, vendar ne preveč. Maso z žlico polagamo v vroče olje in jo oblikujemo v približno 1 cm velike kupčke, ki jih zapečemo na obeh straneh.

## Gobji paprikaš

### SESTAVINE

0,5 kg gob  
3 žlice narezane čebule  
1 paprika  
1 krompir  
3 stroki česna  
3 žlice olja  
2 paradžnika  
2 žlici kisle smetane  
vejica peteršilja

### PRIPRAVA

Gobe očistimo, operemo in narežemo na lističe. Čebulo na olju prepražimo, da porumeni, ji dodamo na lističe narezano papriko in gobe ter dušimo. Ko se tekočina povre, prilijemo malo juhe ali vode. Jed zgostimo z naribanim krompirjem, dodamo jih olupljen in na kocke narezani paradžnik. Kuhamo, dokler tekočina ne povre. Okus izboljšamo s smetano, peteršiljem in strtim česnom.



## Zajec v omaki

### SESTAVINE

en cel zajec  
dve pesti čebule  
korenje  
1–2 žlici moke  
kozarec rdečega vina  
žlička gorčice  
kisla smetana  
timijan, muškatni orešček, sol,  
poper, majaron, paradižnik

### PRIPRAVA

Lepše kose mesa osolimo in ny hitro popečemo na vroči masti. Površina mora zakrniti. Dodamo dve pesti sesekljane čebule in šetoliko na trakove narezanega korenja te timijan, muškatni orešček, sol, poper, majaron in paradižnik. Vse skupaj zalijemo s kozarcem črnega vina ali vode in pokrito dušimo do mehkega. Meso vzamemo iz lonca, zelenjavno pa potresememo z 1–2 žlicama moke, malo popražimo ter dodamo kavno žličko gorčice in nekaj žlic kisle smetane.

## Ciganska pečenka

Irena Šušlek

### SESTAVINE

svinjina  
sol  
poper  
česen  
mast  
voda  
rdeča paprika  
moka

### PRIPRAVA

Svinjske zrezke potolčemo, jih osolimo in popopramo. Na vroči masti jih popečemo z obeh strani. Dodamo sesekljan česen, moko in rdečo papriko ter vse skupaj prepražimo, da zadiši. Nato zalijemo z nekoliko vode in dušimo do mehkega.

## Piščanec z jetrnim nadevom

### SESTAVINE

1 manjši piščanec  
2 kosa suhega belega kruha  
ali 2 – 3 žemlje  
čebula  
1-2 jajci  
zeleni peteršilj  
majaron  
1 žlica drobtin  
jetra  
sol, črni poper

### PRIPRAVA

Kruh obrežemo, ga namočimo v mrzli vodi, iztisnemo razdrobimo, dodamo praženo čebulo in vse navedene snovi primešamo, s tem nadenemo piščanca pod kožo. Polijemo ga z vrelo mastjo in ga zalivamo ter spečemo v pečici.

## Divjačinski zrezki v omaki

### SESTAVINE

1 kg srinjega stegna  
1,5 dl olja  
25 dag čebule  
sol, poper, česen, majaron, rožmarin,  
muškatni orešček, žajbelj  
10 dag slanine  
2 paradižnika  
sladka rdeča paprika  
2,5 dl rdečega vina  
0,75 kisle sметane

### PRIPRAVA

Meso narežemo na rezke. V ponvi segrejemo olje in dodamo na drobno nasekljano čebulo. Pražimo do zlatorumene barve. Dodamo rezke in pražimo na obeh straneh, dokler tekočina popolnoma ne izpari. Posolimo in dodamo strt česen, sesekljano slanino, sesekljani paradižnik, žajbelj, majaron, šepec muškatnega oreščka, vejico rožmarina, klinčke, poper in sladko papriko. Vse skupaj dobro premešamo. Zalijemo z belim in/ali rdečim vinom. V pokriti posodi na manjšem ognju dušimo približno dve uri. Rezke vzamemo iz posode. Preostalo zmes dobro pretlačimo, da dobimo gosto omako. Rezke damo nazaj v omako, pustimo zavreti, odstavimo in prilijemo kislo smetano. Dobro premešamo.

## Goveji zvitki z gobami

### SESTAVINE

6 govejih zrezkov  
30 dag gob  
20 dag prekajene slanine  
4 glave čebule  
4 čajne žličke gorčice  
2 dl mleka  
1 žlica moke  
7 dl vode  
sol  
pol žličke sveže mletega popra  
3 žlice olja

### PRIPRAVA

Dve čebuli na drobno sesekljamo in zarumenimo na olju. Dodamo narezane gobe, solimo, popramo in dušimo do mehkega. Rahlo potolčene goveje rezke solimo, popramo in namažemo z gorčico. Na rezke položimo polovico dušenih gobic, nato pa jih tesno zvijemo in učvrstimo z zobotrebcem. Prekajeno slanino ocvremo in odcedimo maščobo. K masti dodamo olje in zlijemo v posodo, kjer polnjene zvitke z vseh strani lepo popečemo. Dodamo preostanek čebule in gobic, prilijemo 7 dl vroče vode in v pokriti posodi dušimo približno eno uro. Zvitke vzamemo iz posode in shranimo na toplem. Preostanek maščobe zgostimo z mlekom, v katerem smo razmešali moko. Zavremo in po potrebi izboljšamo okus. S tako pripravljenou omako prelijemo zvitke in potresememo z drobno narezano slanino.

## Bograč

### SESTAVINE

svinjina, govedina in divjačina (srna, jelen, divji prašič) brez kosti  
čebula  
krompir  
belo in/ali rdeče vino  
česen  
sol  
poper  
sladka paprika  
sveža rdeča paprika  
feferon  
lovorov list  
majaron  
kumina  
začimbe po želji

### PRIPRAVA

V veliki posodi ali kotlu segrejemo mast, na kateri pražimo sesekljano čebulo, da se zmehča oziroma postekleni. Dodamo na kose (približno 3 cm) narezano divjačino. Vse skupaj pražimo približno 15 minut. Na divjačino potresemo mleto rdečo papriko, malo premešamo in dolijemo vodo, da vse skupaj prekrije. Dodamo poper, sol, česen, lovorov list, mleto kumino in majaron. Za pekoč okus dodamo rdečo papriko, lahko tudi mleto v pasti (znamka Eerős Pista). Pustimo, da vrevreti približno 15 minut. Nato dodamo goveje meso (približno 3 cm veliki kosi). Pustimo vreti približno 15 minut. Nato dodamo še svinjino, premešamo, zavremo in kuhamo še približno 15 minut. Na koncu dodamo narezani krompir. Spet kuhamo vse skupaj približno 15 minut. Na koncu dodamo še rdeče in/ali belo vino. Zavremo in kuhamo še približno 10 minut, da se jed zgosti. Bograč je gotov, ko je krompir kuhan.

## Piščančji paprikaš

### SESTAVINE

piščanje meso (lahko tudi cel piščanec)  
mast  
paradižnikova mezga  
moka  
kisla sметana  
čebula  
rdeča paprika  
lovorov list  
majaron  
sol  
česen  
poper  
peteršilj

### PRIPRAVA

Na maščobi prepražimo sesekljano čebulo, dodamo prej opranega in na kose razrezanega piščanca. Vse skupaj nekoliko prepražimo in dodamo rdečo papriko. Začinimo s soljo, česnom, poprom, lovorovim listom in majaronom. Zalijemo z vodo ali juho ter počasi dušimo. Po potrebi dolicamo vodo ali juho. Ko je piščanec na pol mehak, dodamo paradižnikovo mezgo. Ko je meso mehko, zgostimo z vnaprej razžvrkljano kislo sметano, ki ji dodamo moko. Zmes zlijemo v paprikaš in pustimo, da zavre. Zraven ponudimo krompirjev pire. Na koncu lahko potresememo še s sesekljanim peteršiljem.



## Madžarski golaž

### SESTAVINE

75 dag puste govedine  
50 g prekajene slanine, narezane na rezine  
75 dag čebule  
2 žlizgi ostre mlete paprike  
2 stroka česna  
0,25 žličke mlete kumine  
500 ml vode  
2 paradižnika  
1 zelena paprika  
2 večja korenčka  
½ kg krompirja  
5 feferonov  
1 žlička soli  
0,5 žličke sveže mletega popra  
3 žlice olja

### PRIPRAVA

Prekajeno slanino narežemo na manjše kocke. Čebulo olupimo, očistimo, operemo in drobno sesekljamo. Goveje meso operemo pod tekočo vodo in ga s papirnatimi brišačami osušimo. Nato ga z ostrom nožem narežemo na 4 cm velike kocke. Z mesa porežemo morebitne kite in maščobo. Česen olupimo, nekoliko stremo z nožem in drobno sesekljamo. Paradižnika in papriko operemo pod tekočo vodo, očistimo, odstranimo semena in narežemo na drobne koščke. Korenje operemo, ostrgamo in narežemo na obročke. Krompir operemo, olupimo in narežemo na približno 2,5 cm velike kocke. Feferone operemo, jih odstranimo semena, nato pa jih drobno sesekljamo.

Na kuhalnik pristavimo veliko kozico (ki jo lahko kasneje potisnemo tudi v pečico), v kateri dobro segrejemo olje. Na vročem olju rahlo popečemo slanino, ravno toliko, da se iz nje izcedi nekaj maščobe in da rahlo porjavi. Dodamo sesekljano čebulo in kozico pokrijemo. Zmanjšamo temperaturo in čebulo med občasnim mešanjem dušimo 20 minut. Vklopimo pečico in nastavimo temperaturo na 175 °C. Čebuli in slanini dodamo mleto papriko, dobro premešamo in dušimo še dve minuti. V kozico nato dodamo meso, sesekljjan česen in kumino. Vse skupaj prelijemo z vodo, pokrijemo ter za eno uro in 45 minut potisnemo v pečico. Med kuho golaž večkrat premešamo. Če se čebula začenja prijemati, dolijemo še malo vode. Nato kozico vzamemo iz pečice in vanjo primešamo paradižnike, papriko, krompir in feferone. Po okusu začinimo s soljo in sveže mletim poprom. Dobro premešamo in kozico postavimo na kuhalnik na zmerno temperaturo. Kuhamo še 25 minut, da se krompir skuha, meso pa postane zelo mehko. Med kuhanjem golaž znova večkrat premešamo. Tik preden ga postrežemo po potrebi še solimo in popramo.

## Sataraš

Irena Šušlek

### SESTAVINE

6 do 8 zelenih paprik  
½ kg paradižnika  
3 čebule  
6 jajc  
3 žlice olja  
sol  
poper

### PRIPRAVA

Na maščobi prepražimo narezano papriko in čebulo. Pražimo do mehkega, nato dodamo narezani paradižnik. Vse skupaj še malo podušimo in dodamo razvrkljana jajca. Začimbe dodamo po okusu.

## Dödöli s proseno kašo

Erika Sabotin

### SESTAVINE

3 dl prosene kaše  
sol  
ostra moka  
olje ali mast  
čebula  
ocvirkri

### PRIPRAVA

V slani vodi kuhamo 3 dl prosene kaše. Ko je kuhanja, ji dodamo toliko ostre moke in vode, da žganci ob nenehnem kuhanju in mešanju ostanejo gladki in čvrsti. S kuhalnicu in žlico jih zdrobimo v skledo. Na olju ali masti svetlo prepražimo čebulo in dodamo cele ocvirkre. Zabelo prelijemo čez dödöle. Zraven ponudimo kislo zelje, zabeljeno z bučnim oljem.

## Gobova rižota

### SESTAVINE

5 dag maščobe  
8 dag čebule  
30 dag jurčkov ali drugih gob  
30 dag riža  
vejica peteršilja  
sol  
juha ali voda za zalivanje  
3 dag parmezana

### PRIPRAVA

Na vroči maščobi zarumenimo seseckljano čebulo, dodamo na listke narezane gobe in seseckljani peteršilj. Napol prepraženim gobam primešamo opran in osušen riž. Jed solimo, zalijemo z dvojno količino juhe ali vroče vode ter pokrito počasi dušimo. Riž se ne sme razkuhati. Količine vode ne moremo natanko določiti, saj je odvisna od vrste riža in gob. Pripravljeno rižoto naložimo na krožnik, potresemo z naribanim parmezanom in ponudimo.

## Grenadir marš

### SESTAVINE

$\frac{1}{2}$  kg krompirja  
 $\frac{1}{2}$  kg testenin  
1 večja čebula  
mast  
rdeča mleta paprika  
sol

### PRIPRAVA

Testenine skuhamo v soljeni vodi. Čebulo prepražimo na vroči masti, dodamo žlico mlete rdeče paprike in na kocke narezani krompir, dolijemo malo vode in kuhamo, dokler se krompir ne zmehča. Dodamo skuhane testenine, vse skupaj še malo popražimo ter še vroče postrežemo.

## Žolca

### SESTAVINE

6 svinjskih nogic s parklji  
30 dag svinjske kože  
50 dag svinjskega mesa  
2 l vode  
2 žlici kisa  
korenček  
peteršilj  
čebula in česen  
malo soli  
poper, lovorov list

### PRIPRAVA

Očiščene svinjske nogice s parklji razrežemo, nato pa kose mesa, kožo, zelenjavjo in začimbe položimo v vodo. Solimo in počasi kuhamo na zmernem ognju. Skuhamo do mehkega, brez dolivanja vode. Proti koncu dodamo še česen. Ko so sestavine kuhanе, jih narežemo na manjše kose in damo v manjše sklede, ki smo jih predhodno oplaknili z mrzlo vodo. Še toplo juho precedimo skozi gosto cedilo in jo prelijemo v sklede na mesnine. Postavimo v hladen prostor. Žolco lahko prelijemo z malo bučnega olja in kisa ter dodamo narezano čebulo. Po navadi jo pripravljamo pozimi.



## Zapečen stročji fižol

Helena Obal

### SESTAVINE

75 dag kuhanega stročjega fižola  
dva stroka česna  
ena večja čebula  
tri trdo kuhanja jajca  
vejica peteršilja  
malo smetane  
1 dl mleka in eno jajce

### PRIPRAVA

Pekač namastimo. Vanj položimo plast odcejenega stročjega fižola in po vrhu plast narezanih jajc. Po jajcih potresemo prepraženo čebulo. Nato spet obložimo s fižolom. Čez zlijemo smetano, mleko, jajce, sol ter peteršilj. Postavimo v pečico in pečemo 20 minut pri 200 °C.

## Prikuha iz buče

### SESTAVINE

srednje velika jedilna buča  
čebula  
rdeča paprika  
kisla smetana  
malo kisa  
malo soli

### PRIPRAVA

Bučo najprej olupimo in naribamo. Solimo in pustimo stati približno pol ure. Medtem na drobno narežemo čebulo, jo na masti zlatorumeno popečemo in dodamo žličko rdeče paprike. Naribano bučo ožmememo in položimo v posodo z mastjo in čebulo. Malo podušimo, nato pomokamo in dušimo naprej. Dolijemo vodo, ki smo ji dodali žličko kisa in po želji tudi rezino sveže paprike ter skuhamo do konca. Ko je jed gotova, primešamo kislo smetano.

## Galuška

### SESTAVINE

2–3 jajca  
sol  
moka

### PRIPRAVA

V loncu razbijemo dve ali tri jajca, dodamo dva ali tri ščepce soli in moko ter toliko vode, da dobimo gosto tekočo zmes. Ta ne sme biti preveč tekoča, pa tudi ne preveč trda. V loncu zavremo vodo, ki smo ji pred tem dodali sol in maščobo. S posebnim strgalnikom zmes nastrgamo v vrelo vodo ali v juho. Med tem mešamo, da se ne sprime. Galuška je kuhanata, ko priplava na površje. Če nimamo strgalnika, lahko maso z žličko v oblikujemo v majhne žličnice. Galuška se lahko ponudi kot priloga ali dodatek k različnim juham.

## Prikuha iz fižola in prosene kaše

### Erika Sabotin

### SESTAVINE

$\frac{1}{2}$  l fižola  
1 dl prosene kaše  
lovorov list  
česen  
sol  
moka  
čebula  
olje ali mast  
rdeča paprika  
kis

### PRIPRAVA

Fižol namakamo v vodi čez noč. Nato vodo odlijemo, fižol pa prelijemo s kropom in skuhamo do polovice. Dodamo oprano proseno kašo, lovorov list, strok česna in sol po okusu ter kuhamo do mehkega. Nato naredimo prežganje tako, da na dveh žlicah olja ali masti prepražimo žlico moke, žlico drobno sesekljane čebule in malo rdeče paprike. Na koncu jed okisamo po okusu.

## Vložena fižolova solata

### SESTAVINE

3 kg mladega fižola  
3 kg čvrstega paradižnika  
1 kg rdeče paprike  
1 kg rumene paprike  
6 srednje velikih čebul  
4 dl vinskega kisa  
3 jedilne žlice sladkorja  
2 jedilni žlici soli  
6 dl olja

### PRIPRAVA

Fižol najprej skuhamo. Na olju zdušimo čebulo. Dodamo paradižnik, narezan na kocke. Ko ta spusti vodo, dodamo rdečo in rumeno papriko, narezano na kocke. Dodamo vinski kis, sladkor in sol. Vse skupaj dušimo 10 minut. Zmes napolnimo v že pripravljene litrske kozarce. Obrnemo jih tako, da stojijo na pokrovu in ohladimo.

## Madžarska mešana solata za vlaganje

### SESTAVINE

1,2 kg čebule  
2 dl olja  
1,2 kg zrelega paradižnika  
1,2 kg rdeče paprike  
1,2 kg zelene paprike  
2 dl kisa  
2 žlici soli  
2 žlici sladkorja

### PRIPRAVA

Na segretem olju prepražimo čebulo, da postekleni. Dodamo ostale sestavine in kuhamo 30 minut. Kozarce segrejemo in jih vroče napolnimo ter dobro zapremo. Ohlaja naj se počasi. Pri tem postopku dodatno pasteriziranje ni potrebno.

## Fižolova solata

### SESTAVINE

40 dag velikega belega ali pisanega fižola  
1 čebula  
0,5 dl olja  
kis  
sol  
poper

### PRIPRAVA

Čebulo narežemo na tanke kolute. Fižol skuhamo in ga odcedimo. Nanj potresememo narezano čebulo in prelijemo z mešanico olja, soli in popra. Po okusu lahko dodamo tudi limono. Pustimo počivati eno uro.

## Madžarska solata

### SESTAVINE

16 zelenih paprik  
5 rdečih paprik  
1 kg kumaric  
4 večjih glav čebule  
1 večja glava zelja  
1 kg zelenih paradižnikov  
sol

### PRIPRAVA ZELENJAVA

Vso zelenjavno narežemo na zelo tanke rezine in dodamo za približno dve pesti soli. Vse skupaj premešamo in pustimo, da zelenjava čez noč počiva. Nato iz nje iztisnemo sok oziroma jo ožamemo.

### PRIPRAVA JEDI

V posodo damo  $1\frac{1}{2}$  l vode,  $\frac{1}{2}$  l kisa,  $1\frac{1}{4}$  l olja, 2 žlici sladkorja, lovorov list in 10–15 zrn črnega popra. Pustimo da zavre, nato pa dodamo zelenjavno. Tik preden zmes ponovno zavre, jo odstavimo z močnega ognja in z njo takoj napolnimo še tople litrske kozarce, ki jih pokrijemo s prtom in pustimo, da se povsem ohladijo.

## Bolgarska solata

### SESTAVINE

1 kg kumaric  
1 kg svežega zelja  
½ kg paprike  
½ kg manj zrelih paradižnikov  
½ kg korenčka  
½ kg čebule  
sol

### PRIPRAVA ZELENJAVE

Vso zelenjavo narežemo na zelo tanke rezine in dodamo za približno dve pesti soli. Vse skupaj premešamo in pustimo, da zelenjava počiva čez noč. Nato iz nje iztisnemo sok oziroma jo ožamemo.

### PRIPRAVA

V posodo damo  $\frac{1}{2}$  l kisa,  $1\frac{1}{2}$  l vode, 6 dag sladkorja in  $1\frac{1}{2}$  dl belega olja in pustimo da zavre. Nato dodamo zelenjava. Tik preden zmes ponovno zavre, jo odstavimo z močnega ognja in z njo takoj napolnilo še tople lirske kozarce, ki jih pokrijemo s prtom in pustimo, da se povsem ohladijo.

## Makaronova solata

### SESTAVINE

15 dag posebne salame (v kosu)  
2 jajci  
25 dag peresnikov ali polžkov  
1 čebula  
svež paradižnik  
sol  
paper  
kis  
olje

### PRIPRAVA

Testenine v slani vodi skuhamo, speremo z mrzlo vodo, odcedimo in ohladimo. Posebno salamo, jajca, paradižnik in čebulo narežemo na kocke. Stresemo k testeninam, solimo, popramo in dodamo kis ter olje po okusu. Ponudimo lahko tudi kot samostojno jed.

## Ajdova kaša z zelenjavo

### SESTAVINE

1 skodelica ajdove kaše  
1 rdeča paprika  
1 paradižnik  
1 kumara  
1 konzerva koruze  
sol  
3 žlice kisle smetane

### PRIPRAVA

Osoljeno vodo zavremo, vanjo stresemo ajdovo kašo in kuhamo približno 10 minut. Kašo odcedimo in ohladimo. Papriko, paradižnik in kumaro narežemo približno na enake koščke. Vso zelenjavo dodamo k ohlajeni kaši, solimo in vmešamo kislo smetano. Ohladimo.



## Pereci

Joža Vörös

### SESTAVINE

1 kg gladke moke  
2 dl olja  
4 dag kvasa  
1 žlička sladkorja za kvas  
sol  
mleko po potrebi

### PRIPRAVA

Kvas zmešamo s sladkorjem in mu prilijemo majhno skodelico toplega mleka. Ko vzhaja, ga umesimo z vsemi sestavnimi. Toplega mleka dodamo toliko, da dobimo čvrsto, ne preveč mehko testo. Testo mesimo tako dolgo, da se začnejo delati mehurji. V skledi ga poravnamo in pokrijemo s prtom. Ko naraste na dvojno količino, oblikujemo perece, torej večje svaljke, ki jih narežemo na manjše kose, odvisno od želene velikosti.

Koščke oblikujemo v lepe, kot svinčnik debele svaljke. Svaljke prepognemo na polovico in zasučemo kot vrv oziroma pletenico, ki jo spojimo v krog. Pekač rahlo namažemo z maščobo in pomokamo. Perece položimo v pekač in pazimo, da je med njimi dovolj razmika. Nato jih pokrijemo s prtom in pustimo da še malo vzhajajo. Namažemo jih z razvrkljenim jajcem in spečemo v precej vroči pečici, saj se testo ne sme zasušiti. Pečene perece zložimo na desko in pokrijemo s prtom. Za perece lahko najdemo veliko različnih receptov. K nam so jih prinesli iz sosednje Madžarske, značilni pa so za tista območja v Prekmurju, kjer živi narodnostno mešano prebivalstvo.

## Makovi pereci

Suzana Kovač

## SESTAVINE

*suhi pereci  
malo soli  
mak  
sladkor  
vroča voda  
tekoča mast*

## PRIPRAVA

Suhe perece narežemo na kocke srednje velikosti in damo v posodo. V drugi posodi zavremo slano vodo, s katero nato prelijemo narezane perece. Ti se bodo zaradi vode oziroma sopare kmalu zmeħħiali. Zmes vlijemo v model, posipamo s sladkim makom in polijemo s tekočo mastjo. Serviramo toplo in sveže. Jed je bila včasih značilen kmečki zajtrk.

## Sirovi pereci

Helena Toth

## SESTAVINE

*50 dag moke  
25 dag naribanega trapista  
25 dag margarine  
1 rumenjak  
2 dag kvasa  
ca. 1 dl mleka  
1 kavna žlica soli*

## PRIPRAVA

Margarino zdrobimo z moko. Posebej zmešamo mleko, rumenjak in približno  $\frac{3}{4}$  naribanega sira. Tako dobljeno zmes dodamo moki skupaj z vzhajanim kvasom ter solimo in zamesimo v testo. Razrežemo v pogáčke ali zvijemo v perece. Nekoliko vzhajane jih namažemo z beljakom in potresemos s sirom. Pred peko lahko dosolimo po okusu.

## Salove pogače

## SESTAVINE

*80 dag moke  
50 dag sala  
1 pecilni prašek  
2 jajci  
kis  
voda*

## PRIPRAVA

Moko damo v posodo in dodamo salo, pecilni prašek, dve jajci in malo kisa ter po potrebi vodo. Umesimo gladko testo, večkrat prepognemo in razvaljamo. Iz testa lahko oblikujemo pogačice poljubnih oblik, ki jih nadevamo z marmelado. Spečemo do zlatorumene barve.

## Pogačice s skuto

## SESTAVINE

*25 dag margarine  
25 dag skute  
40 dag moke  
1 pecilni prašek  
malo soli*

## PRIPRAVA

Margarino raztopimo. V skledo damo moko, pecilni prašek, margarino, skuto in sol. Zamesimo v gladko testo, ki naj čez noč počiva v hladilniku. Drug dan testo razvaljamo na 1 cm debelo in s pomočjo modela izrezujemo kroge. Pogačice nalagamo na pekač in jih po vrhu namažemo z razvrkljenim rumenjakom. Spečemo do zlatorumene barve.



## Ocvirkove pogače

Suzana Kovač

## SESTAVINE

*30 dag gladke moke  
8 dag mletih ocvirkov  
10 dag masti  
2 rumenjaka  
1,5 dag kvasa, vzhajanega v mlačnem mleku  
kisla smetana  
1 kavna žlica soli*

## PRIPRAVA

Na deski skupaj z ostalimi sestavinami umesimo moko in zmlete ocvirke. Ko umesimo gladko testo, ga razvaljamo na pomokani delovni površini. Premažemo ga s pripravljenimi mletimi ocvirkami, nato pa začnemo z zlaganjem. Desno in nato še levo stran najprej prepognemo do sredine. Nato prepognemo do sredine spodnjo stran in nazadnje še zgornjo. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati 15 minut. Nato ga znova razvaljamo, še enkrat zložimo po opisanem postopku ter pustimo vzhajati 15 minut. Postopek ponovimo najmanj trikrat, najboljše pogačice pa dobimo po šestnajstih ponovitvah. Vzhajano testo razvaljamo na približno dva prsta debelo in izrežemo majhne okrogle pogačice. Zgoraj jih z nožem nekoliko zarežemo in namažemo z razvrkljenim jajcem. Pečemo v vroči pečici.



## Domači langaš

### SESTAVINE

1 kg moke  
3 jajca  
5 dl mleka  
2 dl kisle smetane  
3 dag kvasa  
1 kavna žlička sladkorja  
sol po okusu

### PRIPRAVA

Kvas razpustimo v 1 dl mlačnega mleka, ki smo mu dodali malo sladkorja. Skupaj z jajci in kislo smetano ga primešamo k moki. Solimo in z dodajanjem preostanka mleka pripravimo voljno testo. Pustimo vzhajati približno eno uro, da zmes naraste na dvakratno količino. Iz vzhajanega testa oblikujemo manjše cmove, jih razvaljamo in spečemo na vročem olju. Ponudimo lahko s kislo smetano, sirom ali česnom.

## Skutni rezanci

### SESTAVINE

0,5 kg gladke moke  
1 jajce  
sol  
mlačna voda po potrebi  
25 dag skute  
1 žlica svinjske masti  
2 dl kisle smetane  
mast

### PRIPRAVA TESTA

Iz moke, jajca in soli ter mlačne vode zamesimo čvrsto testo, ki ga takoj razvaljamo na 2 mm

debelo plast. Razvaljano testo položimo na čisti kuhinjski prt in počakamo, da se posuši toliko, da ga lahko narežemo na trakove v obliki pravokotnika (1 cm x 4 cm). Testenine so kuhanje, ko priplavajo na površje. Odcedimo jih in prelijemo s skutnim prelivom.

### PRELIV:

Mešanicu masti, skute in smetane segrejemo ter po potrebi posolimo. Nato prelijemo po testeninah.

## Ajdova zlejvanka

Irena Šušlek

### SESTAVINE

½ l mineralne vode z mehurčki  
12–14 žlic ajdove moke  
3 jajca  
sol  
maščoba za pekač

### PRIPRAVA

Vse sestavine dobro razmešamo in vlijemo v dobro namaščen pekač. Pekač z maščobo prej segrejemo, da se zlejvanke ne sprimejo. Mineralno vodo uporabimo zato, da dobimo bolj rahlo testo.

## Koruzna zlejvanka

Suzana Kovač

### SESTAVINE

0,5 kg koruzne moke  
1 kavna žlica soli  
2 žlički sladkorja  
mleko  
3 naribana jabolka

### PRIPRAVA

Sestavine damo v nekoliko višjo posodo in dobro premešamo, da dobimo gosto biskvitno testo, ki ga vlijemo v dobro namaščen pekač. Po vrhu pokapljamo s kislo smetano in v ogretem pekaču spečemo do lepe rdeče barve. Še vroče lahko posipamo z vaniljevim sladkorjem v prahu.

## Prosena kaša z jabolki

### SESTAVINE

50 dag prosene kaše  
1 l mleka  
1,5 kg olupljenih jabolk  
10 dag medu  
2 jedilni žlici surovega masla  
smetana

### PRIPRAVA

Kašo dobro operemo in jo skuhamo v mleku do polovice. V namazan pekač vsujemo plast kaše, nanjo plast na lističe narezanih jabolk in spet plast kaše in tako naprej, dokler ne porabimo vseh sestavin. Za zadnjo plast uporabimo jabolka. Kašo po vrhu prelijemo s smetano in pečemo v pečici na 180°C, dokler ne dobi zlato rjave barve. Serviramo vroče.



## Ajdova pogača

Elizabeta Ozvatič

### SESTAVINE

15 dag sladkorja  
5 jajc  
limona  
14 dag ajdove moke  
pecilni prašek  
moka  
vino

### PRIPRAVA

Penasto umešamo sladkor in pet rumenjakov. Dodamo sneg od petih beljakov, limonino lupino in ajdovo moko, v katero smo zamešali kavno žličko pecilnega praška. Vse skupaj dobro zmešamo in vlijemo v pomaščen in pomokan pekač. Pečemo  $\frac{3}{4}$  ure. Pečeno in ohlajeno pogačo polijemo s hladnim vinom.

## Vinski šodo

Elizabeta Ozvatič

### SESTAVINE

4 jajca  
3 dl vina  
sladkor

### PRIPRAVA

Cela jajca, kakovostno vino in sedem žlic sladkorja stepamo z metlico na vročem štedilniku, da naraste v gosto peno, vendar ne sme zavreti.

## Skutne posolanke

Gizela Špilak

### SESTAVINE

30 dag moke  
2 dag kvasa  
3 žlice olja ali masti  
žlica sladkorja  
sol  
mleko

### SESTAVINE ZA NADEV

50 dag skute  
1 stopeno jajce  
3 žlice kisle smetane  
1 žlica ostre bele moke ali zdroba  
sladkor po okusu  
malo soli

### SESTAVINE ZA PREMAZ

4 žlice kisle smetane

### PRIPRAVA

Iz moke, vzhajanjega kvasa in preostalih sestavin zamesimo dokaj mehko testo. Mesimo tako dolgo, da se naredijo mehurji. Oblikujemo hlebček, ki ga pustimo počivati vse dokler ne naraste na dvojno količino. Lopar potresememo z mešanicu moke in koruznega zdroba. Hlebček narahlo razvaljamo v približno 1 cm debelo okroglo ploščo. Nekaj časa počakamo, da testo ponovno vzhaja. Obložimo ga z nadevom in spečemo, najbolje v krušni peči, lahko pa tudi v pečici.

### PRIPRAVA NADEVA

Nadev naredimo tako, da skuto na drobno zdrobimo z vilicami, dodamo stopeno jajce, kislo smetano, ostro moko ali zdrob, malo soli in sladkor po želji. Pečeno testo vzamemo iz pečice in ga takoj premažemo s kislo smetano.



## Orehova potica

Šarika Kološa

### SESTAVINE ZA TESTO

1 kg mehke moke  
1 žlica soli  
7 dag kvasa  
 $\frac{1}{2}$  litra mleka  
limonina lupina  
2 rumenjaka  
1 celo jajce  
5 dag margarine  
10 dag sladkorja

### SESTAVINE ZA OREHOV NADEV

80 dag mletih orehov  
2 dl vrelega mleka  
1 vanilin sladkor  
10 dag margarine  
15 dag sladkorja (lahko tudi več)  
limonina lupina  
sneg dveh beljakov

### PRIPRAVA

Rumenjake in sladkor stepemo in dodamo preostale sestavine. Pustimo počivati, da testo vzhaja. Nato ga razvaljamo, namažemo z nadevom ter zavijemo. Pečemo v ogreti pečici.

## Pečena prosena kaša z mlekom

Helena Obal

### SESTAVINE

1 skodelica kaše  
5 skodelic mleka  
sol, sladkor, pest rozin

### PRIPRAVA

Vzamemo eno skodelico kaše, ki jo operemo. Dodamo petkrat toliko mleka kot je kaše, malo soli in sladkor po okusu, po želji pa lahko tudi malo rozin. Vse lepo premešamo. Vzamemo pekač, ga namastimo in vanj vlijemo pripravljeno kašo, nato pa pustimo, da se lepo zapeče.

## Medene plate

### SESTAVINE ZA TESTO

400 g moke  
150 g sladkorja  
1 jajce  
3 žlice vročega medu  
1 žlička sode bikarbone  
1 žlica masti  
4 žlice mleka

### PRIPRAVA

Vse sestavine zgnetemo v testo in pustimo počivati v hladilniku dve uri. Testo razdelimo na štiri ali pet enakih delov, jih enega za drugim razvaljamo in spečemo v pekaču do zlatorumene barve.

### SESTAVINE ZA KREMO

0,5 l mleka  
1 vaniljev sladkor  
20 dag sladkorja  
4 žlice zdroba  
20 dag margarine

V mleku skuhamo sladkor, vaniljev sladkor in zdrob. Ko se zmes ohladi, ji primešamo margarino. Kremo namažemo na plošče in jih zložimo eno na drugo. Po vrhu lahko prelijemo s čokoladnim prevodom.

# Vzdušje nekoč in danes ...





*Mmm,  
bilo je odlično!*